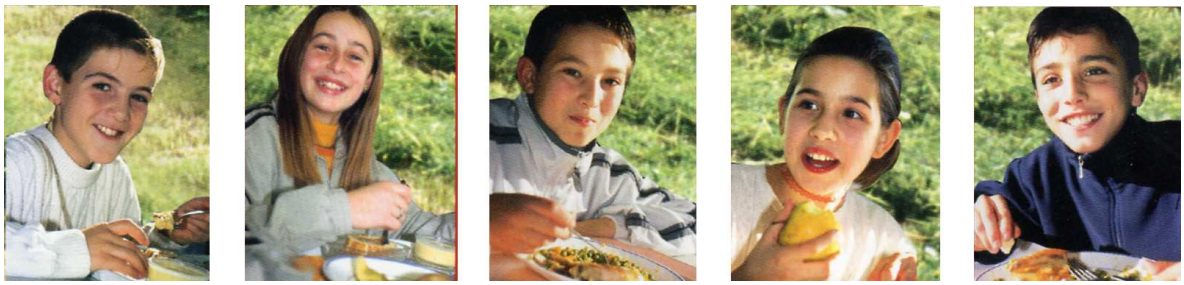
Une initiative du Conseil général de l'Isère

Opération "*Manger Bio & Autrement à la cantine*"

Propositions d'actions éducatives auprès des collégiens, du personnel de l'établissement et des parents d'élèves



Guide pour agir

2009 - 2010

Association pour le développement de l'agriculture biologique en Isère, Savoie, Haute Savoie, Ain

L'opération "*Manger BIO et autrement à la cantine*" a été lancée en septembre 2001 par le **Conseil Général de l'Isère** et **l'ADABio** (Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique).
Elle vise à développer **une alimentation bio** de qualité en restauration scolaire, sur des projets **DURABLES,** et à faire évoluer le **comportement alimentaire** des enfants et adolescents, en cohérence avec le **Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S).**

Un nombre croissant de collèges met en œuvre cette opération : **23** ont programmé un projet ***Manger Bio*** avec des actions éducatives pour 2008-09, contre 15 établissements en 2006-07. Lors du 1er semestre 2008, **126.000 repas** composés d'un ou plusieurs produits bio, à 85% bio & local (Isère ou départements limitrophes), ont été servis aux collégiens, soit **le double** du 1er semestre 2007.

En pratique, cette opération s'inscrit **dans le cadre du Contrat Educatif** qui a été élaboré par le Conseil Général de l'Isère et généralisé à tous les collèges, à partir de l'année scolaire 2007-08.

Pour vous aider dans la mise en œuvre d'un projet Manger Bio, l'ADABio et le Conseil Général ont édité **ce guide**, destiné au personnel d'encadrement et d'enseignement **des collèges** qui souhaitent proposer des actions éducatives dans le cadre d'un projet "***Manger BIO et autrement à la cantine***".

Ce guide contient :
- des conseils pratiques pour mettre en œuvre un projet réussi,
- le descriptif des animations pédagogiques possibles,
- des outils de références et supports de communication,
- les documents pratiques à compléter (fiches d'inscription et de bilan).

D'autre part, l'ADABio est à votre disposition pour vous aider à créer VOTRE projet éducatif et alimentaire et vous fournir toutes les informations complémentaires nécessaires.

CONTACT : Véronique BIANCO PELLE à l'ADABio
40, avenue Marcelin Berthelot BP 2608 38036 GRENOBLE CEDEX 2
✆ 04 76 20 67 54, 🖷 04 76 20 67 44.
veronique.biancopelle@adabio.com

SOMMAIRE

I. Conseils pratiques pour un projet réussi 4

- **1. Les points clefs pour un projet réussi 5**
- **2. Le cahier des charges 6**
- **3. Exemples de projets réalisés dans certains collèges 7**
- **4. Quelles actions éducatives mettre en place 8**
- **5. Liste exhaustive des différentes propositions d'animations : 9**
- **6. Comment mettre en œuvre le projet ? 10**
- **7. L'aide du Conseil Général de l'Isère 11**

II. Propositions d'actions éducatives auprès des élèves 12

- **1. Interventions dans les classes 13**
  - Module 1 : D'où vient ce que nous mangeons ? 13
  - Module 2 : Se nourrir de façon responsable et équilibrée 14
  - Module 3 : A la découverte de l'eau et de 3 aliments bio 15
  - Module 4 : Construire des menus adaptés à chaque culture 16
  - Module 5 : Qu'est ce qui fait le goût ? 17
  - Module 6 : A la découverte de l'Agriculture Bio et ses produits 17
  - Module 7 : Grand jeu durable : " Où je découvre que tout se tient ! " 18
- **2. Intervention pendant le repas 19**
  - Module 8 : Mets ton nez dans ton assiette ! 19
- **3. Dans le collège 20**
  - Module 9 : Exposition Manger Bio 20
  - Module 10 : Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques 21
- **4. Sortie autour du collège 22**
  - Module 11 : Balade assaisonnée autour du collège 22
- **5. Sorties découvertes 23**
  - Sortie 1 : Centre écologique Terre vivante 23
  - Sortie 2 : Visite de fermes pédagogiques Bio 24

III. Propositions d'actions auprès du personnel de l'établissement 25

- **1. Interventions pour l'ensemble du personnel de l'établissement : 26**
  - Module A1 : Comment construire ensemble le projet ? 26
  - Module A2 : Le lien entre agriculture, alimentation et santé 27
  - Module A3 : Rencontre " Des gaz à effet de serre dans mon assiette ? " 28
- **2. Formation – Rencontre pour les cuisiniers & gestionnaires 29**
  - Module B1 : La cuisine vue autrement, les alternatives 29
  - Module B2 : Cuisiner les produits biologiques 30
  - Module 10 : Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques 30
  - Et aussi : des Rencontres à la ferme 30

IV. Propositions d'actions auprès des parents d'élèves 31

- Rencontre formation 1: Pour une meilleure santé par l'alimentation 32
- Rencontre formation 2 : Manger Bio, c'est facile 33

V. Outils de références et supports de communication 35

- **1 Pour les élèves 36**
- **2 Pour les adultes 38**

DOCUMENTS PRATIQUES 41

- **DOSSIER D'INSCRIPTION 42**
- **FICHE BILAN DU PROJET 45**

I. Conseils pratiques pour un projet réussi

MANGER BIO & AUTREMENT A LA CANTINE

✦ 1. Les points clefs pour un projet réussi
✦ 2. Le cahier des charges
✦ 3. Exemples de projets réalisés dans certains collèges
✦ 4. Quelles actions éducatives mettre en place ?
✦ 5. Comment mettre en œuvre le projet ? Les étapes pratiques
✦ 6. L'aide du Conseil Général de l'Isère

1. Les points clefs pour un projet réussi
MANGER BIO & AUTREMENT A LA CANTINE

Introduire des produits bio à la cantine **en lien avec des actions éducatives** dans un projet d'ensemble **va générer des atouts pour tous**.

Un tel projet va permettre de faire **découvrir** une alimentation bio, de qualité, garantie, avec de nouvelles saveurs, et de **sensibiliser** les élèves aux enjeux d'une alimentation responsable, équilibrée et de qualité. Elle va aussi permettre de **remettre en valeur** le savoir faire des cuisiniers et d'associer l'ensemble du personnel de l'établissement autour d'un projet pédagogique d'ensemble, et reconnu pour la formation de futurs adultes responsables.

Cela va aussi induire un certain nombre de prise de conscience et **la nécessité de certaines adaptations** ou changements dans les habitudes.

Pour qu'un tel projet soit un succès, **quelques points de repères sont donc à suivre**.

En voici **les principaux points clefs**, déduits de notre expérience et repris dans le cahier des charges de l'opération.

Lors du montage du projet :

L'**implication** et la **concertation** des différentes équipes du collège favoriseront le succès du projet, en lien avec un souci de **progressivité** dans la mise en place et les actions.

Et concrètement, un projet judicieux, c'est :

Un projet sur la durée
- progressif,
- et planifié.

Des produits bio :
- régulièrement,
- de proximité,
- de saison (pour les fruits et légumes),
- adaptés à la disponibilité.

Des actions éducatives et informations, pour :
- les convives,
- l'équipe de cuisine et de gestion,
- les équipes éducatives et d'encadrement,
- les parents d'élèves.

Des actions de communication en interne et en externe

2. Le cahier des charges
MANGER BIO & AUTREMENT A LA CANTINE

Pour pouvoir bénéficier de l'accompagnement du **Conseil Général** et de **l'ADABio** pour le projet "***Manger BIO et autrement à la cantine***", les établissements scolaires doivent **s'engager à respecter le cahier des charges et les fondements de l'opération** (liés aux points clefs permettant la réussite du projet).

Les fondements de l'opération :
1. Proposer des produits bio régulièrement dans les restaurants scolaires
2. Utiliser des produits bio fournis par les producteurs locaux
3. Réaliser des actions éducatives autour de l'alimentation et/ou l'environnement

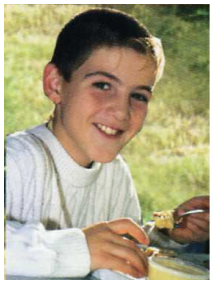
Les ENGAGEMENTS de l'ETABLISSEMENT.

- **Informer - le chef d'établissement et le conseil d'administration - de la mise en place d'un projet "***Manger BIO et autrement à la cantine***"**
- **Informer des motivations et des objectifs précis.**
- **Associer autour de cette opération l'ensemble des acteurs de l'établissement :**
  - Elèves.
  - Parents d'élèves.
  - Enseignants, surveillants.
  - Personnel de cuisine et personnel technique.
  - Personnel de l'administration.
  - Infirmière et médecin scolaire.
- **Adapter la restauration collective pour :**
  - Un personnel de cuisine motivé pour travailler avec des produits bio.
  - Du matériel de cuisine approprié pour permettre d'utiliser des produits frais et des produits non transformés.
- **Proposer des repas bio et/ou introduire des denrées biologiques** régulièrement**, inscrire le projet dans** la durée**.**
- **Utiliser au maximum les produits bio des producteurs** locaux.
- **Développer des** animations éducatives **auprès des différents publics (élèves ; personnel de l'établissement, parents) sur les thèmes de l'alimentation et/ou de l'environnement (descriptions dans ce guide pratique)**

Les ENGAGEMENTS du CONSEIL GENERAL de l'ISERE et de l'ADABio.

- Accompagner **les établissements dans la mise en place de l'opération** "*Manger BIO et autrement à la cantine*"
  - Etablir un projet adapté à chaque établissement.
  - Apporter un soutien technique à l'établissement.
  - Apporter un soutien financier.
- Mettre à disposition **des établissements :**
  - Un référent coordinateur ADABio, qui vous aide à l'organisation de l'approvisionnement en produits et la mise en place des actions éducatives.
  - Un Guide pour Agir, des outils pédagogiques…

3. Exemples de projets réalisés dans certains collèges



Collège M. Cuynat à Monestier de Clermont
en 1ère année du projet Manger Bio

- ***L'alimentation biologique***
  - Du pain bio une fois par semaine
  - Un autre produit bio une fois par semaine (différent suivant la semaine et planifié à l'avance)

- ***Le projet éducatif***

  Pour les élèves :
  - Table de découvertes
  - Exposition Manger Bio et Bioquizz

  Pour les adultes :
  - Discussion autour de l'alimentation et des pratiques culinaires avec l'intervenant

Collège Le Calloud à La Tour du Pin
en 3ème année du projet Manger Bio

- ***L'alimentation biologique :***
  - Du pain bio une fois par semaine
  - Un repas bio

- ***Le projet éducatif :***

  Pour les convives (DP et adultes) :
  - Animation lors du repas " Mets ton nez dans ton assiette "

  Pour les élèves :
  - Les 3ème : Module " éducation nutritionnelle et équilibre alimentaire ", avec élaboration du menu du repas bio du collège par les élèves et réalisation d'affiches
  - Les 6ème : visite d'une ferme bio et module " D'où vient ce que nous mangeons "

Collège F.A Ravier à Morestel
en 4ème année du projet Manger Bio

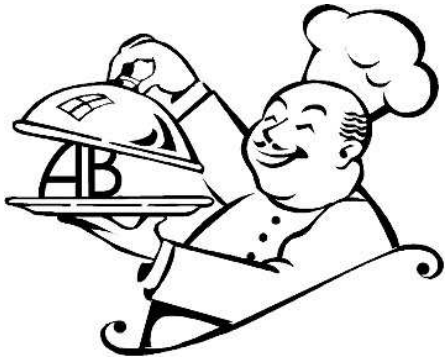
- ***L'alimentation biologique :***
  - Du pain bio tous les 15 jours
  - Un repas bio en avril.

- ***Le projet éducatif :***

  Pour les convives (DP et adultes) :
  - Animation lors du repas " Mets ton nez dans ton assiette "

  Pour les élèves :
  - Les 6ème : Visite d'une ferme Bio et balade assaisonnée autour du collège
  - Les 5ème : table de découverte sur le pain et le fromage

  Pour les adultes :
  - Module " La cuisine vue autrement " (Accompagnement du cuisinier lors du repas bio)
  - Dégustation et discussion autour d'un pot bio pour le personnel de l'établissement



4. Quelles actions éducatives mettre en place

Des actions éducatives pour la réussite du projet.

Elles sont importantes **pour accompagner** le projet alimentaire ***Manger Bio*** et **sensibiliser** chacun aux atouts et enjeux d'une alimentation saine, de haute qualité nutritionnelle et gustative, locale et équilibrée. Elles permettent **une bonne compréhension et appropriation** de la démarche par l'ensemble des personnes concernées (élèves et adultes).

Articulation et concertation

Le projet pédagogique doit donc **être articulé** au projet alimentaire bio et **concerté** entre les différentes équipes de l'établissement.
Si besoin, le module " **Comment construire ensemble son projet** ", présenté dans ce guide, peut être mise en œuvre pour démarrer le projet et faciliter la concertation.
L'ADABio est aussi à votre disposition pour vous aider.

Plusieurs angles d'approches possibles

Les actions éducatives proposées permettent d'aborder des thèmes variés, sous une ou plusieurs des **3 grandes approches possibles autour de l'agriculture biologique (en fonction de votre projet) :**

- **le lien agriculture – alimentation – environnement vie locale, et saisonnalité,**
- **l'équilibre alimentaire, la qualité nutritionnelle, le lien alimentation santé,**
- **le goût et les techniques culinaires.**

Des actions éducatives pour les différents publics

Il est bénéfique de prévoir des animations pédagogiques et interventions **pour tous : à la fois** les élèves, le personnel de l'établissement et les parents d'élèves, pour permettre la compréhension et la participation du plus grand nombre.

Vous trouverez, page suivante, **la liste exhaustive** des différentes animations possibles par type de public, avec le(s) thème(s) et le lieu de déroulement, ainsi que la page du guide où vous aurez plus de précisions pour chacune.

Conseils concernant les actions pour les adultes du collège

En plus des propositions de **rencontres informatives** avec un intervenant Manger Bio, présentés dans ce guide, vous pouvez les **inviter à assister à une des animations pour les élèves** (comme les visites de ferme ou les tables de découverte). Cela leur permet, en même temps, de mieux connaître les réactions des enfants. Vous pouvez aussi profiter de la venue d'un animateur Manger Bio pour organiser un **pot convivial en salle des professeurs** avec dégustation et discussion.

L'ADABio est à votre disposition pour vous aider à construire LE PROJET ADAPTE A VOTRE SITUATION ET A VOS SOUHAITS.

5. Liste exhaustive des différentes propositions d'animations :

Public	Lieu	Principaux thèmes	Nom du module	Page
Elèves	En classe	**Impacts des modes de production et de consommation sur l'environnement, la vie locale* et la santé°**	D'où vient ce que nous mangeons ?	13
		Equilibre alimentaire et éducation nutritionnelle°, dégustation'"	Se nourrir de façon responsable et équilibrée	14
		Qualité nutritionnelle°, eau°, fabrication de produits bio *(yaourt, pain, huile)*, **dégustation'"**	A la découverte de l'eau et 3 aliments bio	15
		Equilibre alimentaire°, construction de menus°, dégustation'"	Construire des menus adaptés à chaque culture	16
		Dégustation, découverte des goûts et techniques culinaires'" *(à partir de confitures et sirops)*	Qu'est ce qui fait le goût ?	17
		Equilibre alimentaire, qualité des produits bio°, environnement*, dégustation'"	A la découverte de l'Agriculture Bio & ses produits	17
		Développement durable*	Grand jeu durable	18
	Salle du repas	**Equilibre alimentaire°, qualité produits bio°, environnement***	Mets ton nez dans ton assiette	19
	Dans le collège	**Produits bio, OGM, origine des aliments (du champ à la cantine)***	Exposition Manger Bio	20
	Autour du collège	**Découverte des goûts'" & environnement***	Balade assaisonnée autour du collège	22
	Hors du collège	**Techniques de jardinage bio, saisonnalité, environnement***	Centre écologique Terre Vivante	23
		Découverte de fermes biologiques, animaux, cultures* et ateliers de fabrication'"	Visite de fermes pédagogiques bio	24
Personnel collège & élèves	Collège	**Connaissance des aliments, équilibre alimentaire°, conception de menus°,**	Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques	21
Personnel du collège	Collège	**Montage du projet, alimentation des jeunes, la santé°, l'environnement*,**	Comment construire ensemble le projet	26
		Equilibre alimentaire, qualité des produits bio°, impacts des modes de production sur l'environnement*	Le lien entre agriculture, alimentation et santé	27
		Développement Durable & alimentation°	Des gaz à effet de serre dans mon assiette	28
	Collège (cuisine)	**Coups de mains adaptés aux denrées bio'"**	La cuisine vue autrement : les alternatives	29
		Techniques culinaires'", équilibre alimentaire°, visite de fermes bio*	Cuisiner les produits biologiques	30
	Chez producteurs	**Découverte de la production bio*, impact sur la vie locale°, l'origine du goût'"**	Rencontres à la ferme	30
Parents d'élèves	Collège	**Equilibre alimentaire, santé°, agriculture biologique, impact sur l'environnement***	Pour une meilleure santé par l'alimentation	32
	Collège	**Alimentation bio, équilibre alimentaire, santé°, environnement*, techniques culinaires'"**	Manger Bio, c'est facile	33

3 angles d'approche possible	* le lien entre agriculture, alimentation, environnement , vie locale & saisonnalité ° l'équilibre alimentaire, la qualité nutritionnel le, le lien alimentation-santé '" le goût & les techniques culinaires

6. Comment mettre en œuvre le projet ?

Les différentes étapes pratiques :

1. INFORMER & SENSIBILISER

- **Informer, susciter et identifier la motivation** du personnel de la restauration, du personnel de direction, des enseignants, des animateurs, des élèves …
  ⇨ **Prendre contact avec l'ADABio**, si vous souhaitez de plus amples informations.

2. S'ASSOCIER & SE REUNIR

- Constituer une **équipe motivée** (principal, cuisinier, gestionnaire, enseignants, élèves..) qui suive le projet, et définir une personne **référente.**
- Au sein du **conseil d'administration** de l'établissement :
  - Présenter le projet "***Manger BIO et autrement à la cantine***" grâce au Guide pour Agir
  - Valider le cahier des charges.

Remarque : avec la mise en place des contrats éducatifs par le Conseil Général de l'Isère, la concertation en amont est plus que jamais indispensable.

3. PREPARER

- **Prendre contact avec l'ADABio**, d'autant plus si vous démarrez votre projet ***Manger Bio***. De par son expérience, elle pourra vous orienter sur les actions les plus adaptées dans votre collège.
- **Réunir** l'équipe constituée**, faire le point et définir, avec l'aide de l'ADABio,** les objectifs du projet et les actions à mettre en place :
  - Pour développer l'alimentation bio.
  - Pour impliquer les élèves, le personnel de l'établissement et les parents d'élèves.
- **Contacter** les animateurs (pour préciser vos attentes et demander les devis),
- **Planifier** les actions : réaliser et rédiger un calendrier des actions.
  ⇨ **Compléter** la fiche descriptive de votre projet et l'**envoyer** à l'ADABio**.**
- **Identifier les ressources financières** nécessaires et possibles. **Solliciter** vos partenaires. Pour le Conseil Général, complétez une fiche du Contrat Educatif des collèges.

4. AGIR

- **Passer à l'action** !
- **Communiquer** sur le projet en interne (parents d'élèves…), en externe (presse locale...), pour mettre en valeur vos actions et les faire connaître.

5. EVALUER

- **Evaluer le projet sur la durée** (au minimum à chaque fin d'année scolaire) pour préparer l'année suivante et faire les éventuelles adaptations nécessaires.
- **Compléter la fiche bilan**, présente à la fin de ce guide, et **l'envoyer** à l'ADABio.

7. L'aide du Conseil Général de l'Isère

Le **Conseil Général de l'Isère**, en mettant à disposition des collèges un coordinateur à l'ADABio, aide les établissements à concevoir leur projet ***"Manger BIO et autrement à la cantine".***

Le Conseil Général de l'Isère propose également une aide financière aux collèges.

Cette aide concerne le financement d'actions éducatives qui seront mises en place autour de repas biologiques. Depuis l'année scolaire 2007/2008, tout financement d'actions éducatives des collèges se fait dans le cadre des contrats éducatifs.

Démarches à suivre pour obtenir l'aide financière

Remplir la fiche projet 2009/2010 du Contrat Educatif des collèges, qui comprend :

- l'intitulé du projet,
- son niveau de priorité pour l'établissement,
- le descriptif du projet avec sa partie alimentaire et celle éducative,
- les productions et diffusions prévues,
- le budget prévisionnel,
- les devis des actions éducatives souhaitées (interventions, sorties, transport...),
- Les financements complémentaires.

Envoyer le dossier complet à la maison du territoire du Conseil Général de l'Isère. Sur votre territoire, le chef de service éducation du Conseil Général est votre interlocuteur privilégié pour vous aider à construire le Contrat Educatif de votre établissement.

Envoyer à l'ADABio le dossier d'inscription, se trouvant à la fin de ce guide, après l'avoir complété.

En vertu du principe d'annualité budgétaire, le Département proposera un accompagnement financier, matériel ou humain pour l'année scolaire à venir.
Dès que le Conseil Général aura délibéré, l'établissement recevra une notification d'aide, signé du Président.
Les crédits qui seront alloués à l'établissement, dans le cadre du contrat, sont spécifiques à l'action retenue. En aucun cas, ces crédits pourront être utilisés pour une autre action.

Pour plus d'informations, qui contacter au Conseil Général ?

votre responsable éducation sur votre territoire
ou
Direction de l'aménagement des territoires
■ Service agriculture et forêt ■
7 rue Fantin Latour
38022 Grenoble cedex 1
☎ 04 76 00 33 21

II. Propositions d'actions éducatives auprès des élèves

✦ 1. Interventions dans les classes

Module 1 : D'où vient ce que nous mangeons ?
Module 2 : Se nourrir de façon responsable et équilibrée
Module 3 : A la découverte de l'eau et de 3 aliments bio
Module 4 : Construire des menus adaptés à chaque culture
Module 5 : Qu'est ce qui fait le goût ?
Module 6 : A la découverte de l'agriculture Bio et ses produits
Module 7 : Grand jeu durable "Où je découvre que tout se tient "

✦ 2. Interventions pendant le temps du repas

Module 8 : Mets ton nez dans ton assiette !

✦ 3. Dans le collège

Module 9 : Exposition Manger Bio
Module 10 : Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques

✦ 4. Sortie autour du collège

Module 11 : Balade assaisonnée autour du collège

✦ 5. Sorties découvertes

Sortie 1 : Centre écologique Terre Vivante
Sortie 2 : Visite de fermes pédagogiques bio

1. Interventions dans les classes

Module 1 : D'où vient ce que nous mangeons ?

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Séance 1 : **Incidences des modes de production agricole sur notre alimentation**	◗ Sensibiliser aux principes soutenus par l'agriculture biologique : ◗ Respect de la nature	◗ 1 Présentation des principes de l'agriculture biologique. (Diaporama sur le monde agricole) ◗ 2 Approche scientifique et ludique : jeu de manipulation qui permettra de mettre en évidence les conséquences sur la qualité du sol suivant l'apport d'engrais organiques ou chimiques. (Jeu des molécules) ◗ 3 Approche expérimentale et comparative : test et recherche sur les produits bio ou non bio. (Expérience des nitrates)
Séance 2 : **Incidences des modes de production et de nos choix de consommation sur l'homme, sa santé et son environnement**	◗ La saisonnalité des produits ◗ Valorisation des territoires ◗ Prise en compte de la santé de la terre et de ses habitants ◗ L'impact des attitudes de consommation sur l'environnement	◗ 4 Jeu de plateau et de rôle évolutif : permet de mesurer l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement et entre autres les problèmes de disséminations. (La vie à la ferme) ◗ 5 Approche réflexive et ludique sur l'incidence des actes de consommation sur la santé et l'environnement. (Jeu des filières)

PRESTATAIRE : Réseau Education Nature Environnement (RENE) de la FRAPNA Isère regroupant 22 associations d'éducation à l'environnement dans le département de l'Isère

MOYENS HUMAINS : un animateur par intervention

DUREE DES INTERVENTIONS : 2 fois 2 heures

SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département

COUT : 200 € les deux heures + frais de déplacement
(autres financements possible en fonction des demandes et de la période)

Module 2 :
Se nourrir de façon responsable et équilibrée

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Pour des élèves de 6e, 5e et SEGPA		
Equilibre alimentaire et éducation nutritionnelle	◗ Connaître les nutriments composant les aliments. ◗ Sensibiliser aux risques de maladies liées à un mauvais équilibre alimentaire ◗ Savoir élaborer un équilibre alimentaire journalier ◗ Savoir lire une étiquette ◗ Connaître les produits issus de l'agriculture biologique	◗ Lecture de documents, discussion sur les différents groupes d'aliments et sur les facteurs de maladies ◗ Elaboration d'un menu journalier équilibré en fonction des goûts de l'adolescent. ◗ Lecture des étiquettes des produits consommés par les adolescents (produits bio et non bio) ◗ Dégustation de produits biologiques de saison
Pour des élèves de 4e, 3e et SEGPA		
Equilibre alimentaire et éducation nutritionnelle	◗ Connaître les nutriments composant les aliments. ◗ Sensibiliser aux risques de maladies liées à un mauvais équilibre alimentaire ◗ Savoir élaborer un équilibre alimentaire journalier ◗ Connaître les produits issus de l'agriculture biologique	◗ Lecture de documents, discussion sur les différents groupes d'aliments et sur les facteurs de maladies ◗ Elaboration d'un menu journalier équilibré : L'adolescent prend la place d'un cuisinier dans un centre de vacances ◗ Dégustation de produits biologiques de saison

PRESTATAIRE : Jocelyne Hein (conseillère en nutrition)
MOYENS MATERIELS : photocopies, aliments à déguster, emballages
DUREE DE L'INTERVENTION : séances de 1 à 2 heures par classe suivant les possibilités des enseignants, les thèmes peuvent être adaptés à la demande
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : 44 €/heure (produits biologiques compris) + frais de déplacement

Module 3 :
A la découverte de l'eau et de 3 aliments bio

Pour des élèves de 6e, 5e et SEGPA

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Formation au goût, origine de l'eau, fabrication en bio du yaourt, du pain et de l'huile d'olive	◗ Promouvoir les produits de base de bonne qualité gustative, en parlant de l'agriculture biologique. ◗ Découvrir les odeurs, les épices, les essences ◗ Expliquer la fabrication d'aliments de base, leur composition et leur fabrication en bio	◗ Lecture de documents sur l'agriculture biologique ◗ Prendre des aliments de base et reconnaître différentes saveurs salées, sucrées et épicées ◗ L'eau : d'où vient elle et de quoi se compose t elle ? ◗ Fabrication : * du yaourt (à partir du lait) * du pain (à partir du blé) * d'huile (à partir d'olives) Explications et schémas ◗ Dégustation des aliments étudiés

PRESTATAIRE : Jocelyne Hein (conseillère en nutrition)
MOYENS MATERIELS : photocopies, aliments à déguster, emballages
DUREE DE L'INTERVENTION : séances de 1 à 2 heures par classes suivant les possibilités des enseignants, les thèmes peuvent être adaptés à la demande
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : 44 €/heure (produits biologiques compris) + frais de déplacement

Module 4 :
Construire des menus adaptés à chaque culture

Pour des élèves de 4è, 3è et SEGPA

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Equilibre alimentaire, construction de menus, dégustation	◗ Faire un bilan comparatif de l'Agriculture Biologique avec celle traditionnelle, à partir de la réflexion des élèves ◗ Apprendre à raisonner en diététique avec un esprit critique ◗ Diversifier les modèles de repas et leur proposer	◗ A partir de données sur l'Agriculture Biologique et celle traditionnelle, les adolescents font la synthèse de leurs observations sur des affiches… ◗ Proposition de leur menu, en respectant leur culture ◗ Dégustation de produits biologiques de saison

PRESTATAIRE : Jocelyne Hein (conseillère en nutrition)
MOYENS MATERIELS : photocopies, aliments à déguster, emballages
DUREE DE L'INTERVENTION : séances de 1 à 2 heures par classes suivant les possibilités des enseignants, les thèmes peuvent être adaptés à la demande
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : 44 €/heure (produits biologiques compris) + frais de déplacement

Module 5 : Qu'est ce qui fait le goût ?

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Les éléments constituant l'alchimie d'une confiture ou d'un sirop	◗ Permettre de mettre des mots sur les sensations ◗ Découvrir certains aspects de la fabrication des sucreries et de l'agriculture	◗ Dégustation de confitures et de sirops ◗ Découvrir et comprendre *l'acidité, *la teneur en matière sèche *la perception des arômes *les liens entre le goût d'un produit et ses composants

PRESTATAIRE : La Ferme des Plantations
MOYENS HUMAINS : un intervenant
MOYENS MATERIELS : salle de cours
DUREE DE L'INTERVENTION : ½ journée (3 h)
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département.
COUT : 140 € (matériel pédagogique et produits compris) + frais de déplacement

Module 6 :
A la découverte de l'Agriculture Bio et ses produits

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Alimentation saine et équilibré: la place des produits biologiques	◗ Prendre conscience de l'importance d'une alimentation saie et équilibrée ◗ Découvrir des produits biologiques	◗ Les grandes règles de l'équilibre alimentaires ◗ Les principes de l'agriculture biologique ◗ Dégustation de produits biologiques : * pains et fromages * ou fruits de saison * ou autres produits à déterminer

PRESTATAIRE : Alliance (Paysans Ecologistes Consommateurs)
MOYENS HUMAINS : deux intervenants
MOYENS MATERIELS : salle de cours
DUREE DE L'INTERVENTION : 1 heure à 1 heure 30 mn par classe
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département.
COUT : 90 € (produits biologiques compris) + frais de déplacement

Module 7 : Grand jeu durable :
" Où je découvre que tout se tient ! "

Pour une classe de 25 élèves

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Grand jeu pour donner sens à la notion de " Développement durable "	◗ Faire prendre conscience des liens entre les différentes actions de protection de l'environnement ◗ Permettre à l'élève de trouver la cohérence entre tous ses savoirs sur l'environnement	◗ Lors d'un grand jeu, la classe va " dessiner " sa vision du fonctionnement écologique du monde et va la rendre cohérente avec l'aide de l'animateur. ◗ Ce sera l'occasion de visualiser et formuler les liens entre les différentes formes d'impacts de l'homme sur l'environnement, et d'imaginer un monde sans pollution.

PRESTATAIRE : La Ferme des Plantations
MOYENS HUMAINS : un intervenant
MOYENS MATERIELS : salle de cours
DUREE DE L'INTERVENTION : ½ journée (3 h)
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département.
PERIODE : préférentiellement aux 1er et 2ème trimestres scolaires
COUT : 140 € (matériel pédagogique compris) + frais de déplacement

2. Intervention pendant le repas

Module 8 : Mets ton nez dans ton assiette !

Pour tous les élèves demi-pensionnaires et les convives adultes

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Animation à table Information discussion	◗ Accompagnement du repas pour les élèves n'ayant pas eu de module pédagogique. ◗ Questionnement, réflexion, réaction, compréhension.	Dans la salle de restauration ◗ De table en table : questionnement sur le contenu de l'assiette ◗ Animation : réponse directe ou réponse différée
Jeux de table	◗ Prise de conscience que l'on peut s'alimenter autrement	Dans une salle annexe ◗ Méthodes ludiques et interactives ◗ Jeux de table, questionnaire, enquête, jeu de rôle,
Visualisation de supports audio visuels	◗ Importance de l'alimentation sur la santé et l'environnement	Au CDI ◗ Visualisation de supports audio visuels avec une personne ressource (infirmière, documentaliste, aide éducateur)
Evaluation	◗ Mesurer le ressenti et le vécu du temps d'animation et du repas bio	◗ Fiche d'évaluation réalisée par les intervenants

PRESTATAIRE : Association Bise du Connest

SPECIFICITE : ce module aura lieu les jours du repas bio ou de l'introduction des produits bio

MOYENS MATERIELS : magnétoscope, télé, lecteur CD Rom

MOYENS HUMAINS : un à deux intervenants suivant le nombre d'élèves avec participation du personnel de l'établissement (surveillant, enseignant, CPE documentaliste, infirmière…)

DUREE DE L'INTERVENTION : 2 heures pour l'ensemble du module (temps de la pause repas)

SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département

COUT : 100 € par intervenant + frais de déplacement

3. Dans le collège

Module 9 : Exposition Manger Bio

Cette exposition comprend 7 panneaux (aux dimensions 2 m x 80 cm) pour les collégiens :

- un panneau sur " pourquoi manger bio ",
- deux panneaux sur " les principes de l'AB ",
- un panneau sur " les OGM ",
- un panneau sur " les produits bio "
- et deux panneaux sur " le parcours des aliments bio. "

BIO"....Dossier "MANGER BIO"....Dossier "MANGER
A comme agriculture
+ B comme biologique...
Respect du SOL
Pour obtenir de belles plantes, il faut un sol bien nourri, car c'est LUI qui nourrit les plantes.
Respect de l'environnement
Les produits chimiques de synthèse ne sont pas utilisés en agriculture biologique.
D'AUTRES PRATIQUES EXISTENT :
PREDATEURS
Enfin, pourquoi utiliser des produits chimiques de synthèse quand certains produits naturels peuvent les insectes ?

Cette exposition peut être mise à disposition des établissements réalisant un repas bio, pour une durée de 8 à 15 jours environ.

Elle est fournie avec un livret d'accompagnement pour l'enseignant ainsi qu'un Bioquizz : un petit questionnaire que les élèves peuvent remplir en lisant l'exposition.

Cette exposition peut être placée au CDI ou dans une pièce sous surveillance.

Conditions de mise à disposition :
Gratuite si l'établissement vient la chercher et la rapporter à l'ADABio à Grenoble, après réservation des dates, au préalable, auprès de l'ADABio.

Module 10 :
Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Pour des élèves de 6e, 5e, 4e, 3e & Cuisiniers et gestionnaires **Initiation aux bases de l'équilibre alimentaire**	◗ Connaissance des aliments ◗ Besoin des adolescents ◗ Conception de menus adaptées ◗ Instaurer une dynamique de groupe ◗ Associer l'ensemble des convives (adultes comme adolescents)	◗ Lecture de documents sur les nutriments ◗ Apport de données fixées par l'OMS sur les besoins des adolescents ◗ Conception de menus adaptés

PRESTATAIRE : Jocelyne Hein (conseillère en nutrition)
MOYENS MATERIELS : photocopies
DUREE DE L'INTERVENTION : séances de 1 à 2 heures par classes suivant les possibilités des enseignants, les thèmes peuvent être adaptés à la demande
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : 44 €/heure (produits biologiques compris) + frais de déplacement

4. Sortie autour du collège

Module 11 : Balade assaisonnée autour du collège

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Découverte des saveurs, environnement	◗ Permettre à l'enfant de faire le lien entre alimentation et nature ◗ Apprivoiser un milieu inconnu ou méconnu ◗ Eveiller la curiosité de l'enfant par rapport à l'environnement naturel	◗ Découvrir les saveurs, le sucré, l'amer et les parfums, en touchant, goûtant et sautillant de plante en plante et de jeu en jeu : * Jeu de cache cache avec le sucre * Berk c'est amer * Assis dans l'herbe, dégustation d'un petit goûter dans l'herbe

PRESTATAIRE : La ferme des Plantations
GROUPE : 25 personnes
MOYENS HUMAINS : un intervenant
DUREE DES Interventions : ½ journée (3 h)
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
PERIODE : de mai à octobre
COUT : 140 € (matériel pédagogique compris) + frais de déplacement

5. Sorties découvertes

Sortie 1 : Centre écologique Terre vivante

Pour une classe, de 25 à 30 élèves, répartie en 2 groupes. Chaque groupe suit les 2 animations à tour de rôle.

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Animation 1 : "Du jardin à l'assiette"	◗ Définir ensemble les grandes lignes d'une alimentation bio, saine et équilibrée ◗ Découvrir sur le terrain la saisonnalité des produits ◗ Découvrir les pratiques liées à la production bio ◗ Déguster le repas en lui donnant notre touche personnelle	◗ Classement et échanges pour aborder les notions clefs de l'alimentation saine et équilibrée ◗ A partir du menu du midi (ou d'un menu imaginaire), jeu de recherche des légumes, fruits et aromates visibles dans les jardins de Terre Vivante ◗ Ajout de crudités, d'aromates au repas de midi et dégustation du repas
Animation 2 : " Jardiner bio, c'est facile "	◗ Découvrir les particularités de la culture ◗ Comprendre la relation entre agriculture biologique, alimentation saine et respect de l'environnement	◗ Echanges sur les représentations des enfants concernant le mode de culture biologique comparé à d'autres modes de cultures (conventionnel et raisonné) ◗ Enquête dans les jardins de Terre Vivante afin de repérer les particularités du jardinage biologique ◗ Jardinage : apprentissage de l'utilisation des outils et pratique du semis, du repiquage, du binage….

PRESTATAIRE : Centre écologique Terre Vivante
MOYENS HUMAINS : un animateur, un jardinier
DUREE DES INTERVENTIONS : ½ journée par animation
SECTEUR D'INTERVENTION : animation qui se déroule au Centre écologique Terre Vivante
COUT : Ateliers : forfait de 140 €/ atelier (environ 15 élèves) + 1,50€ pour l'entrée dans le centre pour la journée

Sortie 2 : Visite de fermes pédagogiques Bio

Plusieurs fermes Bio accueillent régulièrement des élèves et mettent en œuvre des animations pour faire découvrir leur production et les spécificités de l'agriculture biologique.
Ces visites peuvent s'intégrer parfaitement dans le programme des 6è (en particulier en Sciences et Vie de la Terre).

Ces fermes pédagogiques Bio sont globalement réparties sur tout le territoire isérois, et leurs productions (animales, végétales, activités de transformation du lait ou de la noix…) sont fonctions de leur localisation.
Certaines d'entre elles fournissent aussi régulièrement de leurs produits Bio à des restaurants scolaires.

EN PRATIQUE :

CAPACITE
Elles peuvent accueillir généralement entre une ou deux classes à la fois (au maximum l'équivalent d'un car) pour que l'accueil et les animations réalisés par les agriculteurs soient de qualité.

DERNIERE LISTE MISE A JOUR
Elle comporte les coordonnées de chaque ferme et des précisions sur les productions et conditions de visite :

⇨ ***à demander auprès de l'ADABio***

DUREES ET TARIFS INDICATIFS :
- pour une demi journée : 5 € / élève
- pour une journée : 8 € / élève

CONSEILS POUR LA PREPARATION DE LA VISITE
- réserver à l'avance, car ces visites sont très demandées,
- convenir d'une pré visite avec les agriculteurs pour bien préciser vos attentes et organiser le déroulement de la visite,
- préparer la visite avec les élèves : localisation de la ferme, préparation de questions…

III. Propositions d'actions

auprès du personnel de l'établissement

✦ 1 Interventions pour l'ensemble du personnel

Module A1 : Comment construire ensemble le projet ?
Module A2 : Le lien entre agriculture, alimentation et santé
Module A3 : Rencontre " Des gaz à effet de serre dans mon assiette ? "

✦ 2 Formation rencontre pour les cuisiniers et gestionnaires

Module B1 : La cuisine vue autrement : les alternatives
Module B2 : Cuisiner les produits biologiques
Module 10 : Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques (p21)
Rencontres à la ferme

1. Interventions pour l'ensemble du personnel de l'établissement :

Module A1 : Comment construire ensemble le projet ?

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Introduction **L'alimentation des jeunes aujourd'hui**	◗ Présenter le projet ◗ Prendre conscience de l'importance d'éduquer à la santé ◗ Analyser nos pratiques quotidiennes ◗ Réfléchir aux conséquences	◗ Présentation, introduction, déroulement proposé ◗ Expression des représentations mentales, images, idées, questions (notées puis classées collectivement)
Quelles propositions de solutions ? Comment aller plus loin ?	◗ Informer et se former par l'expérience de chacun et de l'intervenant ◗ Positiver pour rebondir et susciter l'envie de monter un projet ensemble	◗ Principes d'une alimentation équilibrée ◗ Principes de l'agriculture biologique ◗ (alimentation saine et de qualité) ◗ Impact sur l'environnement et le développement ◗ Résumé des idées et propositions de solutions ◗ Les acteurs ont ils envie de faire un projet ensemble?
Motivation de tous les acteurs du collège : la pédagogie de projet	◗ Motiver pour impliquer chaque catégorie d'acteurs. ◗ Former à la méthodologie de projet	◗ Rôle et place de chacun (lever les freins) ◗ Présenter la pédagogie de projet : images, acteurs, objectifs, actions par et pour tous, moyens, réalisation , retransmission, évaluation
L'engagement collectif	◗ Susciter et formaliser l'engagement et le démarrage du projet	◗ Engagement de chacun, démarche collective du projet ◗ Evaluation et conclusion ◗ Pot biologique

PRESTATAIRE : Association Bise du Connest

MOYENS HUMAINS : un intervenant, un représentant de l'établissement pour l'ensemble du module

MOYENS MATERIELS : rétro projecteur

DUREE DE L'INTERVENTION : 1 h 30 à 2 h

SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département

COUT : 190 € + frais de déplacement

Module A2 :
Le lien entre agriculture, alimentation et santé

Pour l'ensemble du personnel de l'établissement

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Proposition n°1 **Manger sain et équilibré**	◗ Réfléchir sur les liens entre les problèmes de l'alimentation française et la campagne " manger bio "	◗ Réfléchir sur le Programme National Nutrition Santé ◗ Connaître les spécificités de l'Agriculture Biologique ◗ Trouver ensemble quelques moyens d'agir
Proposition n°2 **Ce que je mange influence mon environnement**	◗ Comprendre les impacts des diverses agricultures sur l'environnement	◗ Présentation des divers types d'agricultures ◗ Réflexion sur le rôle de consommateur

PRESTATAIRE: Association Alliance **(Paysans Ecologistes Consommateurs)**
MOYENS HUMAINS : un intervenant
DUREE DE L'INTERVENTION (**pour chaque proposition**): 45 mn d'exposé maximum et au moins 45 mn de discussion pour chacune des deux interventions
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : 50 € + frais de déplacement

Module A3 : Rencontre
" Des gaz à effet de serre dans mon assiette ? "

15 à 30 personnes – rencontre inter collèges possible

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Développement Durable & alimentation : Comment l'un influe sur l'autre?	◗ Informer sur les enjeux du développement durable. ◗ Montrer comment l'alimentation influe sur celui-ci. ◗ Réflexion collective sur la mise en place de nouveaux comportements.	◗ Point sur la connaissance des thématiques (mini questionnaire sur DD et GES) ◗ Présentation des enjeux du DD et mise en évidence des liens avec le changement climatique. ◗ " Les GES dans nos assiettes " : Comparaison d'empreinte carbone et environnementale de quelques produits d'usage courant. ◗ Echanges sur de nouveaux comportements possibles. ◗ Questionnaire d'évaluation de l'intervention. Pot, dégustation.

PRESTATAIRE : La Ferme des Plantations
MOYENS HUMAINS : un intervenant
MOYENS MATERIELS : paperboard, vidéo-projecteur, …
DUREE DE L'INTERVENTION : 2 à 3 h en soirée
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département.
PERIODE : préférentiellement aux 1er et 2ème trimestres scolaires
COUT : 200 € (matériel pédagogique & produits de dégustation compris) + frais de déplacement

2. Formation – Rencontre pour les cuisiniers & gestionnaires

Module B1 : La cuisine vue autrement, les alternatives

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Réalisation d'un plat ou repas bio pour le repas du midi	◗ Notions et savoir faire spécifiques ◗ à la cuisine bio ◗ pour introduire régulièrement des produits bio.	◗ Dans la cuisine de l'établissement avec toute l'équipe de cuisine : ◗ réalisation d'un plat ou de l'ensemble d'un repas bio avec une préparation au préalable, (définition du menu, gestion de l'approvisionnement, gestion du surcoût, utilisation des protéines végétales).

Une dégustation en fin d'après midi pour les parents et le personnel de l'établissement peut aussi être envisagée.

PRESTATAIRE : Farida REMILA (Cuisinière expérimentée en cuisine bio gastronomique et à prix raisonnable)
DUREE DE L'INTERVENTION: ½ journée en cuisine par séance et préparation avec les gestionnaires
SECTEUR D'INTERVENTION : Isère
NOMBRE D'INTERVENTION : une par an, voire plus si demande
COUT : 200 € par séance + frais de déplacement

Module B2 : Cuisiner les produits biologiques

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Formation sur 3 jours pour les cuisiniers	◗ Permettre aux cuisiniers d'acquérir de nouvelles techniques culinaires	◗ Formation de groupe (12 stagiaires) sur un site de restauration collective en collaboration avec l'équipe " Un Plus Bio " (animateur, cuisinier, diététicienne) ◗ **1ère partie :** visite d'exploitation biologique (½ journée) ◗ **2ème partie :** mise en pratique : élaboration d'un repas biologique (2 jours ½).

PRESTATAIRE : ADABio
DUREE DE L'INTERVENTION: 3 jours pour la formation cuisiniers
SECTEUR D'INTERVENTION : Isère ou Drôme
NOMBRE D'INTERVENTION : 1 par an, voire plus si demande
COUT : formation cuisinier : gratuite (sauf frais de déplacement et d'hébergement qui ne sont pas compris)

Module 10 :
Approche sur les bases nutritionnelles & diététiques

Voir page 25

Et aussi : des Rencontres à la ferme

L'ADABio & Manger Bio Isère proposent aux **cuisiniers et gestionnaires** la visite d'une ferme bio fournissant les restaurants scolaires.
Cette rencontre sera l'occasion de mieux connaître et comprendre comment sont produits les aliments bio, ainsi que les atouts et contraintes des producteurs.
Elle permettra aussi d'échanger sur les pratiques et besoins des restaurants scolaires en termes d'approvisionnement et de produits bio.

Si vous êtes intéressés, prendre contact avec l'ADABio et nous vous communiquerons la prochaine date

☎ : 04 76 20 67 54 @ : veronique.biancopelle@adabio.com

IV. Propositions d'actions

auprès des parents d'élèves

✦ **Rencontre formation 1 : Pour une meilleure santé par l'alimentation**
✦ **Rencontre formation 2 : Manger Bio, c'est facile**

Rencontre formation 1:
Pour une meilleure santé par l'alimentation

Pour les parents d'élèves

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Les problèmes liés à l'alimentation	◗ Prise de conscience concrète des problèmes	◗ Présentation, introduction et déroulement proposé. ◗ Expression collective des représentations, images et questions (notées et organisées par thème)
Les pratiques alimentaires quotidiennes	◗ Mutualisation d'informations par l'échange	◗ Consommation : quels produits ? ◗ L'acte d'achat : où, comment, pourquoi …? ◗ Elaboration des menus : comment, pourquoi, quel équilibre ? ◗ Synthèse des problèmes de la "mal bouffe"
Comment gérer et construire son capital santé et son environnement ?	◗ Des idées et principes simples à mettre en œuvre.	◗ Principes d'une alimentation saine ◗ Principes de l'agriculture biologique ◗ Impact sur l'environnement et le développement ◗ Propositions éducatives et projet du collège (motivation)
Conclusion partielle et démarrage du projet du collège	◗ Synthèse ◗ Motivation à l'action ◗ Evaluation ◗ Détente conviviale ◗ Documentation	◗ Résumé des principaux messages ◗ On peut changer tous ensemble si on s'implique dans le projet ◗ Petit questionnaire ◗ Vidéo + jus de fruit biologique ◗ Table de documentation et fiche bibliographique

PRESTATAIRE : Association Bise du Connest
MOYENS HUMAINS : un intervenant, un représentant du collège
MOYENS MATERIELS : rétro projecteur, bibliographie, TV, magnétoscope
DUREE DE L'INTERVENTION : 2 h
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : 190 € + frais de déplacement

Rencontre formation 2 : Manger Bio, c'est facile

Pour les parents d'élèves

THEME/ACTION	OBJECTIF	DEROULEMENT
Alimentation Bio, santé et environnement	◗ Sensibiliser les parents à l'intérêt d'une alimentation bio ainsi que d'une modification des habitudes alimentaires pour un meilleur équilibre nutritionnel ◗ Informer sur ce que l'introduction de repas bio impliquera en terme d'organisation, de pédagogie, de formation et de coûts	◗ Rappel des effets négatifs de l'agriculture conventionnelle sur la qualité des produits et sur l'environnement ◗ Principes et avantages de l'agriculture biologique ◗ L'équilibre nutritionnel et les modifications souhaitables de nos habitudes alimentaires ◗ L'approvisionnement doit privilégier les fournisseurs locaux et les produits de saison ◗ Aspects culinaires ◗ Aspects pratiques : mise en place des repas bio dans les cantines, participation des parents à la démarche, prix … ◗ Discussion, questions/réponses avec les parents

PRESTATAIRE : Centre écologique Terre Vivante
MOYENS HUMAINS : un intervenant
MOYENS MATERIELS : diaporama
DUREE DES INTERVENTIONS : conférence d'environ 1 h, suivie d'un temps d'échange et de réponse aux questions
SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département
COUT : Prix : 200 € + frais de déplacement

Ces propositions sont modulables,

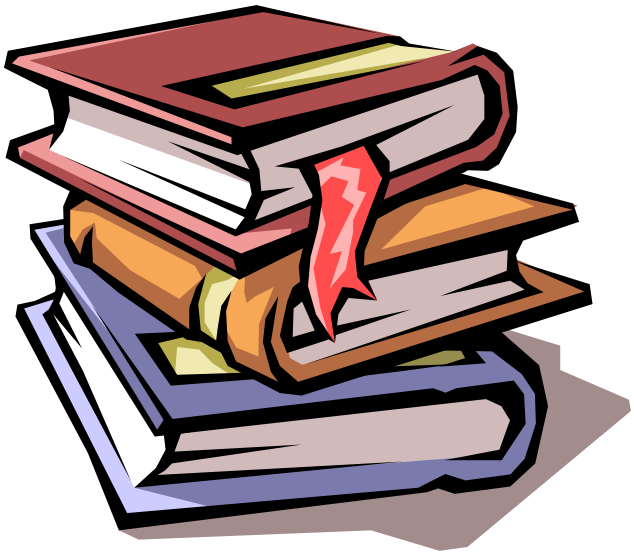
n'hésitez pas à contacter l'ADABio
pour vous aider à organiser votre projet
et vous fournir de plus amples informations

ainsi que le Conseil Général
pour vous soutenir dans vos actions !

Que ce projet vous soit des plus profitables !

A Table !

CONTACT : Véronique BIANCO PELLE à l'ADABio
40, avenue Marcelin Berthelot BP 2608 38036 Grenoble cedex 2
04 76 20 67 54, 04 76 20 67 44
veronique.biancopelle@adabio.com



V. Outils de références et supports de communication

- **Pour les élèves**
- **Pour les adultes**

1 Pour les élèves

Supports écrits

Magazines

- **Cahier d'AlTerreNat n°1 spécial Bio** , (AlTerreNat Presse Le Bourg 82120 Mansonville Tel :05 63 94 15 50/16 69).
- **Coccinelle**, magazine pour les 8 13 ans, (Coccinelle, service abonnement particuliers 10, rue Bossuet 31400 Toulouse Tel/Fax : 05 62 17 23 76, http://www.coccinelle mag.com.

Dépliants/brochures :

- "**Bien manger c'est facile**" réalisé par le C.F.E.S (Comité Français d'Education pour la Santé), gratuit dans une quantité limitée, disponible à l'ADESSI – Education Santé Isère 23 avenue Albert 1er de Belgique 38000 Grenoble, Tel : 04 76 87 06 09.
- "**Comment bien manger à la cantine, la restauration scolaire en toute sécu**rité", *disponible à la Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.01 49 55 48 39 ou* www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cantines.pdf
- "**La circulaire de l'écolier**" www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm
- "**Manger bio une histoire à dévorer**", gratuit, *disponible à l'ADABio*.
- "**Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?**", *disponible auprès du Réseau Action Climat France RAC-Z* infos@rac-f.org *2b rue Jules Ferry 93100 Montreuil*

Livres

- "**La santé vient en mangeant**" réalisé par l'I.N.P.E.S (Institut National de la Pédagogie et de l'Education à la Santé), disponible à l'ADESSI –Education Santé Isère
- "**L'agriculture biologique**", de Catherine De Silguy, collection Que sais-je ?
- "**Révélations gastronomiques**", de This Hervé, Edition Belin.
- "**Le goût et l'odorat**", Edition Albin Michel.
- "**Poèmes à dire et à manger**", de Brami E. et Houdart E., Edition Seuil
- "**Léo cuistot écolo**" histoire et livre de recettes, Edition Terre Vivante
- "**Jardin en herbes**" propose une multitude d'atelier sur le thème du jardin, Association Oxalis Edition Croquant.

Supports multimédia

CD Roms

- **"Le goût et les 5 sens"**, Edition Odile Jacob multimédia, *disponible au C.R.D.P (Centre Régional de Documentation Pédagogique) 04 76 74 74 74*

Vidéos

- **"Pour nourrir les hommes"**, 4 cassettes, de Roland et Baruch, La cinquième, *disponible au C.R.D.P.*
- **"Limites de recherches : l'impossible physiologie du goût : les bactéries font de la résistance"**, de Tourancheau P., La cinquième *disponible au C.R.D.P.*
- **"Patate ou le jardin potager"**, *disponible à Folimage 6 allée Jean Bertin 26000 Valence, Tel : 04 75 78 48 68. Possibilité d'emprunt à la MNEI (Maison de la Nature et de l'Environnement de l'Isère).Tel : 04 76 54 31 62.*

Supports pédagogiques

- Exposition "***Manger BIO***" de l'ADABio :
  - 7 panneaux dimension (2mx80cm) pour les collégiens : un panneau sur " **pourquoi manger bio** ", deux panneaux sur " **les principes de l'AB** ", un panneau sur " **les OGM** ", un panneau sur " **les produits bio** " et deux panneaux sur " **le parcours des aliments bio**. "
  - Exposition pouvant être mise à disposition des établissements réalisant un repas bio, pour une durée de 8 jours environ. (L'exposition doit être placée au CDI ou dans une pièce sous surveillance).
- Mallette pédagogique : "**Le commerce équitable**" réalisée par Artisans du Monde, *disponible à Artisans du Monde, 5 rue Maginot 38000 Grenoble, Tel : 04 76 51 37 08.*
- "**Jeu de la consommation**", *disponible au Réseau Ecole et Nature, Espace République, 20 rue de la République 34000 Montpellier Tel : 04 67 06 18 70.*
- Affiches : "**La santé dans l'assiette**" et "**le goût**" : format 115x65 cm, gratuite dans une quantité limitée, *disponible à l'ADESSI –Education Santé Isère*

2 Pour les adultes

Supports de communication

- Affiche 60x80 cm sur l'opération "***Manger Bio et Autrement à la cantine***" à mettre dans la salle de restauration ou dans l'établissement, gratuite dans une quantité limitée, *disponible à l'ADABio*.
- Plaquette d'information sur l'opération "***Manger Bio et Autrement à la cantine***", gratuite dans une quantité limitée, disponible à l'ADABio.
- Plaquette " **L'équilibre alimentaire n'en faites pas tout un plat**" réalisée par le Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles *disponible gratuitement sur commande sur le site www.cerin.org*

Supports écrits

Livres

Sur l'agriculture biologique et l'environnement :

- "**Produits bio mode d'emploi**", document du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, gratuit dans une quantité limitée, *disponible sur le site de l'Agence Bio* http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/produitsbiomodemploi.pdf.
- "**Les produits bio de la terre à l'assiette**", collection Manger autrement, Edition : la plage, *disponible à ADABio*.
- "**L'agriculture biologique**", de Catherine De Silguy, collection Que sais je.
- "**L'agriculture biologique, des techniques efficaces et non polluantes**", de Catherine De Silguy, Edition : Terre Vivante.
- "**Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette** ?", de C. Aubert et B. Leclerc, Edition Terre Vivante.
- "**Pesticides, le piège se referme**", de François Veillerette Edition Terre Vivante.
- "**Pesticides : révélations sur un scandale français**" / Fabrice Nicolino et François Veillerette. Edition : Fayard, 2007. 384 p.

Sur l'alimentation :

- "**La cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprises**", de René Augier et Jean Montagard, Edition : Jean Pierre Taillander.
- "**Manger autrement**", du Docteur Jean Michel Lecerf, Edition : Institut Pasteur de Lille.
- "**Changer d'alimentation, prévention des cancers, faut il manger bio ?**", du Professeur Henri Joyeux.
- "**Ces aliments qui nous protègent**", de K. Dittich et C. Leitzmann, Edition Terre Vivante.
- "**Soyons moins lait**", du Dr N. Le Berre, Edition Terre Vivante.
- "**La cuisine saine des quatre saisons**", ouvrage collectif, Edition Terre Vivante.
- "**La nouvelle assiette, les céréales au menu**", de C. Aubert, Edition Terre Vivante.
- "**La santé vient en mangeant**", de l'I.N.P.E.S (Institut National de Pédagogie et d'Education à la Santé).
- "**Manger bio, c'est pas du luxe**" / Lylian Le Goff, Edition : Terre Vivante. – 2006. 128 p.

Sur la restauration collective :

- Guide UNAF "**Changer le restaurant de l'école : pourquoi et comment ?**", accessible en ligne uniquement http://www.unaf.fr/spip.php?article323.
- "**Votre enfant mange à la cantine**", de INC 60 millions de consommateurs, gratuit dans une quantité limitée, disponible sur le site http://www.inc60.fr/images_publications/tout-s.pdf.

Magazines et lettres d'information

- La lettre "**bio & plus**" : bulletin de liaison mensuel des sites "**Manger BIO**", se compose des rubriques suivantes : interviews, réponses de la bio, actu bio, 10 jours de menu, prolonger les menus...Abonnement de 31€ par an, contacter Un Plus Bio Domaine de Puechelong 30610 St Nazaire des Gardies
  Tel : 04 66 77 35 51.
- Alimentation et pesticides, dossier thématique restauration collective bio. Un Plus Bio, Avril 2007.

Supports multimédia

Sites Internet :

- Sur la restauration collective biologique
  en général : http://www.unplusbio.org
  en France : http://www.repasbio.org
  en Rhône Alpes : http://mangerbio.hautefort.com
  sur l'ADABio : www.adabio.com
- sur l'agriculture et alimentation biologique :
  www.fnab.org
  http://www.bio rhone alpes.org/
  www.pesticides non merci.com
  www.biorganic.mag.com
  www.agriculturebio.com
  www.bio attitude.com
  http://infogm.org
- sur l'alimentation :
  www.inpes.sante.fr
  www.craes crips.org
  www.cerin.org

Vidéos

- DVD **" Pesticides…non merci, dangers et alternatives ",** *dans les CDI des collèges isérois et disponible sur demande à l'ADABio*, durée 45 mn + les bonus (interviews).
- "**Main basse sur les gènes**", production : Office National du Film du Canada, *possibilité de l'emprunter à la M.N.E.I (Maison de la Nature et de l'Environnement de l'Isère), 5 place Bir Hakeim 38000 Grenoble, tel :04 76 54 31 62.*
- "**L'assiette de tous les dangers**" (la filière viande : qualité, traçabilité), *distribuée par l'A.D.A.V, 41 rue Envierges 75020 Paris, Tel :01 43 49 10 02.*
- "**L'Ile aux fleurs**", *distribuée par l'ADAV, 41 rue Envierges 75020 Paris, Tél : 01 43 49 10 02.*

- "**Cultivons la Terre**", d'Honorine PERINO, produit par Rés-OGM Info *Disponible auprès de l'ADABio* 13€ pour visionnage privé. Durée 1h30 en 11 séquences
- " **Nos enfants nous accuserons** " de Jean Paul Jaud 1h 47min, sortie en salle en Nov 2008. *Demander où le trouver auprès de l'ADABio*

Guides pratiques

- "**Pourquoi introduire la bio en restauration collective**", 15 p. FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), *disponible auprès l'ADABio (contact@adabio.com)*
- "**Pourquoi Manger Bio, un dossier à croquer au plus tôt**", document de synthèse sur l'agriculture et l'alimentation biologiques, 11 p, réalisé en 2005, *disponible auprès de l'ADABio (contact@adabio.com).*
- **Guide pratique – Introduction d'aliments biologiques en restauration collective au travers des marchés publics**, CORABIO, mars 2005, 16 p. *Disponible auprès de l'ADABio (contact@adabio.com).*
- Le classeur "**Manger BIO en restauration collective**" de l'Association Un Plus Bio, le contenu : un guide pour réussir ses actions, des recettes, des fiches pédagogiques, *disponible à l'ADABio* .
  Pour le personnel de l'établissement : les enseignants, le personnel de cuisine, le principal, le gestionnaire.

DOCUMENTS PRATIQUES

DOSSIER D'INSCRIPTION

MANGER BIO ET AUTREMENT A LA CANTINE

Année scolaire : 2009-2010

1) L'ETABLISSEMENT

Nom :.....
Adresse :. .....
.....
Tel :. ..... **Fax** : .....
Email : .....

Etablissement situé dans une zone d'éducation prioritaire : oui ❑ non ❑
Existe t il une dynamique locale entre plusieurs établissements ? : oui ❑non ❑
Si oui, dans quel domaine ? .....
Nombre d'élèves :……

2) LA RESTAURATION.

La gestion : autogérée ❑ concédée ❑
Si gestion concédée, nom et adresse de la structure :
.....
.....
.....
Nombre approximatif de repas servis par jour dans l'établissement : ……
Nombre d'élèves demi pensionnaires : .....

3) DEFINIR VOTRE PROJET "*Manger BIO et autrement à la cantine*"

Date de validation du projet par le conseil d'administration de l'établissement :
.....

◗ L'équipe

NOMS / PRENOMS	FONCTION	TELEPHONE/MAIL

✗ La personne référente :

NOM / PRENOM	FONCTION	TELEPHONE/MAIL

◗ Objectifs et durée du projet :

✘ ***Année de démarrage du projet Manger BIO :*** .....

✘ ***Vos objectifs et souhaits pour cette année :***

.....
.....
.....
.....
.....

✘ ***Vos perspectives et objectifs pour les années suivantes :***

.....
.....
.....

◗ Les aspects pratiques :

⇨ L'alimentation bio pour l'année :

☐ Introduire des ingrédients bio dans les repas,

FREQUENCE (1 fois/semaine, …)	DATE de DEMARRAGE (j/m/a)	INGREDIENTS

☐ Réaliser des repas bio,

DATE (j/m/a)	MENU

⇨ La démarche éducative de l'année

✘ ***Votre projet " Manger BIO " s'inscrit il dans le projet d'établissement ?*** :
oui ❑ non ❑

Si oui, quel est le thème?.....
.....

Si non pourquoi ?.....
.....

✘ ***Animations prévues :***

Date	Intitulé	Prestataire	Public	Nombre de personnes	Coût (en €)
				TOTAL :	

Joindre les devis des animations en annexe.

Montant de l'aide demandée au Conseil Général : .....
Autres partenaires financiers sollicités : .....

Date : .....
Nom du signataire :.....
Fonction :.....
Signature :

FICHE BILAN DU PROJET

" Manger BIO et autrement à la cantine "

Année scolaire : 2008-2009

A compléter à la fin de l'année scolaire
après la réalisation de l'ensemble de vos actions
puis à retourner à l'ADABio

Date : .....Nom de l'établissement : .....
.....
Nombre de repas par jour : ..... Nombre d'élèves : .....

1 L'alimentation biologique.

Nom, prénom et fonction de la personne remplissant cette partie :
.....
.....

1.1 - BILAN DES REPAS REALISES 100% BIO OU SE RAPPROCHANT DES 100%

Listez les repas 100% bio réalisés sur cette année scolaire : (vous pouvez joindre vos commandes fournisseurs).
Pour le menu précisez :
Entrées, plat, accompagnement, fromages, laitages, desserts, pain, huiles condiments, autres
Pour la qualité : 1=excellente, 2=bonne, 3=moyenne, 4= mauvaise (précisez)

DATE	MENU	FOURNISSEURS Nom, Ville	Quantités Achetées	Quantités Utilisées	Prix achat (HT,€)	Qualité
	Coût Achat Matière	**Pour le repas bio……..€ HT**			**Par convive ……..€ HT**	
	Coût Achat Matière	**Pour le repas bio……..€ HT**			**Par convive ……..€ HT**	

➢ Quel est le coût moyen (achat matière) des repas bio réalisés ?.....
➢ Quel est le coût moyen pour les repas habituels ? .....
➢ Le temps passé aux commandes (réception produits comprise) est il différent de vos habitudes ? Pourquoi ? .....
.....
.....
➢Le temps passé à la réalisation (tout personnel confondu) a t il été différent ? Pourquoi ?
.....
.....

1.2 - Bilan des repas avec un ou plusieurs ingrédients bio

Si vous n'avez introduit que certains produits bio dans les repas habituels précisez : lesquels, avec quelle fréquence, auprès de quel(s) fournisseur(s), la quantité et qualité
Pour la qualité : 1=excellente, 2=bonne, 3=moyenne, 4= mauvaise (précisez)

PRODUITS ou PLATS	DATES ou FREQUENCE	FOURNISSEUR Nom et ville	QUANTITE/ repas	Prix achat € HT	Qualité

➢ Vos dépenses alimentaires ont-elles augmenté pour cette année scolaire du fait de l'achat de produits biologiques ? Précisez le pourcentage d'augmentation.
.....
.....

➢ Avez vous rencontré des difficultés concernant l'approvisionnement ? si oui, précisez (exemples : fournisseur, livraison, conditionnement, prix, stockage, traçabilité, etc…)
.....
.....

➢ Avez vous (équipe de cuisine, gestionnaire) manqué d'accompagnement?
Si oui, précisez quels auraient été vos besoins (menus, informations sur produits bios, autres…..)
.....
.....
➢ **Pour l'année scolaire suivante**, comment prévoyez vous d'introduire l'alimentation biologique (soyez le plus précis possible : nombre de repas 100% bio, ingrédients bio et fréquences, animations, approvisionnement ….) ?
.....
.....

2 – Bilan du projet éducatif

Année scolaire : ……..

Nom, prénom et fonction de la personne remplissant cette partie

……

➢ Précisez, pour chaque public, quelles ont été les actions mises en place et donnez un commentaire ou une appréciation sur les intervenants ou les sorties.

2.1 - BILAN DES ACTIONS EDUCATIVES AUPRES DES ELEVES

ANIMATION / SORTIE	Classe, niveau et nombre	DATE	COMMENTAIRE/APPRECIATION

2.2 - BILAN DE LA SENSIBILISATION DU PERSONNEL DE L'ETABLISSEMENT

ACTIONS	Fonctions et nombre de personnes	DATE	COMMENTAIRE / APPRECIATION

2 3 BILAN DE LA SENSIBILISATION DES PARENTS D'ELEVES.

INTERVENTION	NOMBRE PARTICIPANTS	DATE	COMMENTAIRE / APPRECIATION Système d'information utilisé (courrier, bulletin ?)

2 4 PROJET EDUCATIF POUR L'ANNEE A VENIR.

Quels sont vos souhaits et objectifs pour l'année prochaine autour du projet " ***Manger BIO et autrement***" ?

.....

.....

.....

.....

.....

Quelles actions éducatives pensez vous mettre en place l'année prochaine

Date ou période	Intitulé ou descriptif	Prestataire	Public	Nombre de personnes

Merci de remplir et de renvoyer ce document à :

ADABio
Maison des Agriculteurs BP 2608 38036 GRENOBLE CEDEX 2
🖷 **: 04.76.20.67.44 @ *: veronique.biancopelle@adabio.com***

NB : Si vous n'avez pas assez de place, n'hésitez pas à rajouter des feuilles.